Fasolka szparagowa po grecku



EWELKA109

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolka szaragowa	1 kg
czosnek	4-5 ząbków
sól	do smaku
oliwa	3 łyżki
woda	szklanka
natka pietruszki	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę umyć, obciąć końcówki. W dużym płaskim garnku rozgrzać oliwę i wrzucić przeciśnięty przez praskę czosnek. Smażyć kilka sekund. Wrzucić fasolkę, zalać wodą, mieszać i przykryć pokrywką, dusić na średnim ogniu ok 10 min. Dodać natkę, wymieszać i dusić jeszcze 3 min.